

¿CÓMO SE HACEN LAS TORTILLAS DE MAÍZ?

Escrito por: Wendy Pérez
20/07/2020

La cocinera tradicional Rosalba Morales, del Municipio de Quiroga, Michoacán, nos enseña cómo hacer tortillas de maíz a la perfección.



Existen experiencias sencillas que no tienen comparación: el comer una tortilla recién palmeada se alza entre ellas.

Atinadamente el escritor Salvador Novo supo describir su papel en la identidad mexicana: “es nuestra comestible cuchara y el seguro tenedor para el cuchillo de nuestros dientes.... perfectamente se despliega a la presión de nuestros dedos a forrar, capturar y enriquecer el sabor del bocado de carne, o el chicharrón guisado, o los frijoles, o el arroz...”.

Ver inflar una tortilla es sinónimo de vida, una vida que se niega a morir en las manos de miles de mexicanos, en su mayoría mujeres, que frente a un metate, junto a un comal y a vuelta y vuelta, nos recuerdan que fuimos hechos de maíz, y la tortilla, junto a la técnica para elaborarla, es sólo una extensión de nuestra identidad.

Sin duda, saber cómo se hacen las tortillas de maíz es un lujo al que todos deberíamos aspirar, y como lo explica la cocinera tradicional michoacana, Rosalba Morales: “Debemos recordar que este país no sería México sin maíz y sin tortillas”.



Sólo basta observarla mientras explica la forma de elaborar una tortilla de maíz -como le enseñaron desde niña en San Jerónimo Purenchécuaro, Municipio de Quiroga-, para contagiarnos del orgullo que siente al ser albacea de tan milenaria técnica.

“Los granos del maíz son el oro de los que consumimos todos los días tortillas. Sean azules, blancos, rojos, morados o amarillos son un regalo que nuestra madre tierra nos da”, dice esta mujer purépecha.

“Hay un valor muy importante en las mujeres palmeadoras, pues nosotras preservamos la tradición”, añade.

Al preguntarle ¿qué se necesita para hacer una tortilla de calidad?, la respuesta salta rápidamente y entre carcajadas: “buen maíz y buen brazo en el metate”.

Lavar bien el maíz antes de nixtamalizarlo, dominar los hervores del agua, enjuagar el maíz para quitarle la cal, así como la molienda “finita” y la correspondiente “palmeada” de la masa son varios de los pasos que complementan esta técnica que nos muestra Rosalba para Fundación Tortilla.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=WUu9CRPde5U>